

|  |  |
| --- | --- |
| Ingredientes | Procedimiento Turrón  |
| Azúcar | 377 | g | * Batir **Ovablanca** con 30 g de agua por espacio de 10 minutos.
* Tostar los frutos secos
* Cocinar el azucar, glucosa y agua a 140 grados
* Aparte cocinar la miel a 130 grados (comenzar la cocción cuando el azucar este a 125 grados ya que se cocina más rápido)
* Agregar primero la miel y luego el almíbar en forma de hilo.
* A mitad del batido cambiar el batidor por lira ir dándole calor con pistola de calor.
* Agregar la fruta seca tibia.
* Extender entre dos láminas de silicona a un espesor de 1 cm.
* Dejar enfriar y porcionar.
 |
| Agua | 100 | g |
| Glucosa | 90 | g |
| Miel | 250 | g |
| **Ovablanca** | 70 | g |
| Agua | 30 | g |
| Almendras y Pistachos | 450 | g |
| Láminas de Ostia | 2 | U |
|  |  |  |

Tips: Para hacer la versión de turrón de chocolate incorporar 200 g de Carat Coverlux Semiamargo fundido, antes de sumar la fruta seca, obteniéndose 5 un de 315 g c/u.

#### Rendimiento

5 piezas de 275 g aprox.